

Samstag, 06.04. 14 – 18 Uhr

Weidenzaunflechtkurs: Wir lernen die Techniken des Weidenflechtens und bauen gemeinsam unter fachlicher Anleitung verschiedene Objekte im Garten: Einen Sichtschutz, verschiedene Zäune... Materialkunde, Bezugsquellen, Tot- und Lebendzäune...

Mit Sebastien Masclet, Permakulturgärtner und Lehrer, Agrar- und Umweltingenieur

Anmeldung : 089 / 893 11 054

Kosten : 50 € / Pers.

Treffpunkt: Gräfelfing Steinkirchner- Ecke Rottenbacher Straße



NEU: ÖKO & FAIR REISEN

Samstag, 13.04. – Karfreitag, 19.04.

Reise nach Riace in Kalabrien



Lebensformen der Zukunft – die Città Futura Riace - eine ökologische, politische und soziale Lebensalternative, ein Projekt zur Wiederbelebung von strukturschwachen Regionen

Sinnvoll und zukunftsfähig leben – wo und wie kann das gehen?

Wir besuchen das kalabresische und europaweit vielfach preisgekrönte Bergdorf Riace. Dessen Bürgermeister Domenico Lucano kam mit diesem Projekt als einziger Italiener auf Platz 40 der wichtigsten Persönlichkeiten der Welt und wird ebenfalls als „bester Bürgermeister“ der Welt tituiert. Man darf gespannt sein...

Unterbringung in Riace

Besichtigung von landwirtschaftlichen Kooperativen in Süditalien mit Führungen

Kosten: Übernachtung plus Fahrtkosten, Verpflegung und Spende für die Führungen.

Anmeldung und Infos: Tel.: 089 / 893 11 054 Detailliertes Programm wird gern zugeschickt.

VORSCHAU:

Samstag, 04.05. 14-17 Uhr

Verkauf von Biojungpflanzen, Erde, Körben u.v.m.

Montag, 06.05. 16:30 – 20:00 Uhr

Wildkräuterführung mit Verkostung

Samstag, 11.5. 14-17 Uhr im Walter-Hildmann-Haus Ammerseestr. 19

Tausch- und Schenkmarkt

Dinge tauschen und verschenken. – Kleinmöbel, Geschirr, Spielzeug, Bücher Pflanzen Kleidung

Zur Förderung der Abfallvermeidung und des Ressourcen-Sparens.



BITTE IMMER ANMELDEN!

In den Faschings- und Osterferien haben wir geschlossen

Öko & Fair

Umweltzentrum Gauting

VERANSTALTUNGSPROGRAMM JANUAR – APRIL 2019

FAIR-CAFÉ / FILM-CAFÉ

das Fair-Trade- und Öko-Café im Lkr. Starnberg
Frühstück / tgl. Mittagstisch / Kaffee und Kuchen

SONNTAGS CAFÉ

jeden 1. Sonntag im Monat von 14-17 Uhr
ist das Fair-Café mit Bio-Kuchen und Torten geöffnet.

BIO CATERING

für Kindergärten, Schulen, Kioske, Firmen, Seminare, Veranstaltungen und Feiern - 100% bio und fair

UMWELTBILDUNGSANGEBOTE

Für Alt und Jung, aber auch für Gruppen, Kindergärten, Schulen, Jugendzentren, Vereine.
Umwelt- und Permakultur-Bibliothek und Filmverleih

RAUMVERMIETUNG

An Vereine, Feste, Gruppen und Privat - auch Catering!

KINDERGEBURTSTAGE

Indoor/Outdoor – www.oeko-und-fair.de,
auch mit Catering oder Kaffee u. Kuchen möglich

HOFLADEN

Biologische, plastikfreie, regionale und faire Produkte

E-CARSHARING & STROMTANKSTELLE

eCarSharing, Verleih e-Lastenrad und Fahrräder, zwei öffentliche Strom-Schnelladestationen

SOLIDARISCHE IMKEREI

Teilnehmen! <http://imkerei.oeko-und-fair.de>

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr. 10 - 17 Uhr
Berengariastr. 5 (hinter Sommerbad) 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 11 054 Email: info@oeko-und-fair.de

INFOS UND AKTUELLES

www.oeko-und-fair.de

REGELMÄßIGE VERANSTALTUNGEN

Repair Café Jeden 3. Samstag im Monat 14-17 Uhr im Gautinger Bahnhof

Der PC bleibt schwarz, der Toaster kalt, das Fahrrad klappert und quietscht, die Hose hat ein Loch. Wegwerfen? Denkste! Repariere mit uns!

Termine: Sa. 19.01., Sa. 16.02., Sa. 16.03., im **April** findet kein Repair Café statt (Karsamstag)



Sonntags-Café im Fair-Café Jeden 1. Sonntag im Monat von 14-17 Uhr

Wir verwöhnen Sie mit regionalem Bio-Kuchen und -Torten sowie Getränken aus fairem Handel. Das Umweltzentrum ist geöffnet.

Termine: 3.02., 3.03. und 7.04.

Monatlicher Rohkoststammtisch Anmeldung, Termine und Infos bei Winnifried Stückrad, Email: winnifried@web.de

Vorstellung eCarSharing Gauting / Elektro-Auto-Verleih / Lastenfahrzeug-Verleih, 2 Elektroladesäulen – mit Infos, Probefahren usw. nach Vereinbarung, Tel.: 089 / 893 11 054

AGENDA 21- FILMGESPRÄCHE MIT ÖKO & FAIR UMWELTZENTRUM IM KINO BREITWAND GAUTING

Jeden 2. Mittwoch im Monat um 19.30 Uhr

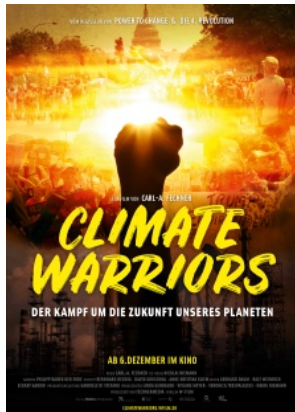
Mittwoch, 13.02.

Climate Warriors - Der Kampf um die Zukunft unseres Planeten

100 Prozent erneuerbare Energie – das ist technisch längst möglich. Doch die weltweite Energiewende stockt, denn mit ihr versiegen die Geldströme von Kohle, Gas und Erdöl. Wie können wir der Gier der Energiekonzerne trotzen und den Blick auf die Zukunft des Planeten richten? Eine globale Veränderung kann nur durch eine Bewegung von unten entstehen!

In seinem neuen Film verbindet Vordenker Fechner die stärksten Szenen aus „Power to Change“ mit neu entdeckten mitreißenden Geschichten von Klimakriegern aus Deutschland und USA. Darunter so unterschiedliche Persönlichkeiten wie der junge Hip-Hop-Künstler Xiuhtezcatl Martinez, Youtuberin Joylette-Portlock oder Hollywood-Actionstar Arnold Schwarzenegger.

Sie alle kämpfen für das gleiche Ziel: eine saubere, gerechte und sichere Welt durch erneuerbare Energien.



Mittwoch, 13.03.

Ei Dorado

Regisseur Markus Imhoof beschäftigt sich mit der Frage, wie Flüchtlinge und Migranten im Europa des 21. Jahrhunderts behandelt werden. Dabei geht er auch auf seine eigene Vergangenheit ein: während des Zweiten Weltkriegs nahm seine Familie ein italienisches Flüchtlingskind bei sich auf und pflegte es gesund. Diese Geschichte, die kein gutes Ende nahm, ging ihm niemals aus dem Kopf.

In der Gegenwart begibt er sich daher auf die Spuren nach Italien und beobachtet dort u. a. die Operation „Mare Nostrum“ der italienischen Marine, bei der Flüchtlinge aus dem Mittelmeer geborgen werden. Bei den Rettungsaktionen können über 100.000 Menschen aus den Fluten gefischt werden. Er findet Antworten auf Fragen, die ihn seit seiner Geburt beschäftigen...

Mittwoch, 10.04.

„Dark Eden“ Wie hoch ist der Preis für ein besseres Leben?

Auf der Suche nach Antworten verschlägt es Regisseurin Jasmin Herold nach Fort McMurray im hohen Norden Kanadas. Hier befindet sich eines der letzten Ölvorkommen auf der Welt. Magisch zieht das „schwarze Gold“ Menschen aus aller Herren Länder an, denn mit der Förderung lässt sich viel Geld machen. Auf einmal werden für die Arbeiter ihre lang gehegten Träume von einem besseren Leben wahr.

Doch ihr Glück hat eine dunkle Kehrseite: Die aufwändige Gewinnung des Öls aus dem Teersand setzt lebensgefährliche Gifte frei, die Natur, Tiere und Menschen krank machen. Alles andere also als ein Paradies!

Als Jasmin sich bei der Recherche in ihren späteren Co-Regisseur Michael Beamish verliebt, wird sie selbst zur Betroffenen. Denn Michael wird schwer krank und die beiden müssen sich gemeinsam ihrem eigenen Albtraum stellen.

Dark Eden wurde als bester Film zum Thema Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

Samstag, 16.03. von 14:30-17:00

Bau eines Wurmkomposters

Eine alternative Art vom Kompostieren, die besonders in einer Wohnung geeignet ist, um seine eigene Düngung zu produzieren. Die Kinder und Familien bekommen ersten Kontakt und entdecken das kleine Ökosystem, das in solcher Kiste lebt.

Wir bauen dann zusammen zum Vorführen eine kleine Kiste, damit Sie wieder zuhause Ihre eigenen basteln können. Und natürlich bekommen Sie alle nötigen Infos über Füttern, Pflegen, Verwerten...

Mit: Sebastien Masclet, Permakulturgärtner und Lehrer, Agrar- und Umweltingenieur

Anmeldung: 0163 2434585

Kosten: 10 €

Samstag, 16.03. um 19:00

Weinprobe: Eine Reise in die Welt der Naturweine

Nach einer kleinen Übung rund um Düfte, verkosten wir in einer entspannten Atmosphäre mehrere rote/weiße Naturweine aus Frankreich. Dazu lokale Käse und etwas Kleines zu essen.

Mit: Sebastien Masclet, Permakulturgärtner und Lehrer, Agrar- und Umweltingenieur

Anmeldung: 0163 2434585

Kosten: 50 €/ Pers.

Donnerstag, 21.03. 18-20 Uhr Ort: Ulenspiegel Druck Birkenstraße 3 82346 Machting

Offener Vorstellungs- und Gesprächsabend der Gemeinwohlökonomie-Gruppe im Landkreis Starnberg / Würmtal

Treffen für alle Interessierten und Unternehmen, die an der Umsetzung eines ethischen, sozialen und nachhaltigen Wirtschaftsmodells in Kommunen und Firmen arbeiten.

Wir besichtigen das erste Gemeinwohlunternehmen im Landkreis und erfahren eine Menge darüber, was diesen Betrieb von anderen durch die GWÖ unterscheidet, wie das praktisch umgesetzt wird – von Einkaufsverhalten, Bezugsquellen bis Mitarbeiterumgang – Motivation, Kosten, etc., was in einem GWÖ-Bericht eines Unternehmens steht – wofür man das macht usw.

Die Regionalgruppe Starnberg/ Würmtal stellt sich vor –wer dabei ist, was man da macht. Anschließend Diskussion / Visionen / nächste Schritte unseres Stammtisches - Ideen und Vorschläge

Veranstalter: Christiane Lüst, Öko & Fair Umweltzentrum Gauting, Barbara Classen, Ulenspiegel Druck

Anmeldung und weitere Infos unter: Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 23.03.2019, 10-17 Uhr

Käse, Joghurt, Butter und Quark selber machen...

In unseren Kursen möchten wir Lust darauf machen, Milchprodukte für den Hausgebrauch selbst herzustellen. Mit Utensilien, die sich in jeder Küche finden lassen. Gezeigt werden verschiedene Käsevariationen mit und ohne Lab. Jeder Kursteilnehmer schüttelt seine eigene Butter in einem Butterglas. Mit Kräutern und Gewürzen vermischt entstehen Köstlichkeiten, die wir gemeinsam zu einem kleinen Buffet herrichten. Als Abschluss wird alles probiert und verspeist.

Energieausgleich: 110 € incl. Mat.kosten (Lab, Milch, Sahne, Brot etc.)

Kursleitung: Andrea Leuoth-Münzberger

Fachberaterin Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen, Permakultur-Designer (PDC)

Anmeldung unter Tel.: 089 / 893 11 054

Di., 26.03.19 Uhr **Permakulturstammtisch – offen für Interessierte Gärten gegen den Hunger - 17jährige Anna Pertl berichtet über ihr Gartenprojekt in Afrika**

„Mit einer einfachen Idee reduzieren wir die Unterernährung, erhöhen die wirtschaftliche Unabhängigkeit und schaffen Widerstandsfähigkeit. Wir haben mit 80 Frauen angefangen. Nach nur einem Jahr produzierten mehr als 1.000 Frauen Gemüse, das sie für ihre Familie kochten und auf lokalen Märkten verkauften. In diesem Jahr werden 3000 Frauen teilnehmen. Meine Vision ist es, Frauen weiterhin zu inspirieren und zu stärken.“

Wir überlegen anschließend, ob wir nicht mit einer Patenschaft unserer Gruppe, mit Saatgut, Fachwissen, Spenden oder evt. auch einmal mit einem Garteneinsatz in Afrika aushelfen können...

Eintritt: frei, gern eine Spende für das Projekt

Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054



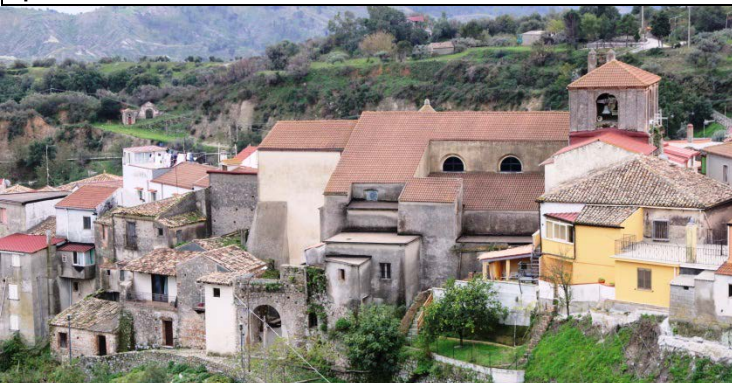
VERANSTALTUNGEN & VORTRÄGE

Freitag, 01.02. 20 Uhr Landgasthof Böck in Unterbrunn
Digitalisierung in der Landwirtschaft: Nutzen für Landwirte und Natur?
Die Digitalisierung ist in der Landwirtschaft schon längst angekommen. Laut einer Studie des Dt. Bauernverbandes und des Digitalverbandes Bitkom setzen sie bereits fast 10 % der Landwirte in Deutschland ein. Betrachtet man die aktuelle agrarpolitische Szene, wird Digitalisierung auch als eine Entwicklung diskutiert, die Landwirtschaft und Umweltschutz näher zusammenbringen kann, indem Pflanzenschutz- und Düngemittel effizienter eingesetzt oder Teilflächen spezifischer bewirtschaftet werden. Doch welchen Nutzen kann die Digitalisierung für Landwirte und Natur bringen? Kann Digitalisierung wirklich dazu beitragen, unsere Lebensmittel umweltfreundlicher zu erzeugen oder führt sie lediglich zu einer weiteren Intensivierung der Landwirtschaft? Neben der Landwirtschaft selbst, der Forschung und der Industrie liegt es auch in den Händen der Zivilgesellschaft, sich in die Debatte um Chancen und Risiken einzubringen.
Stand der Technik, die zukünftigen Entwicklungspfade und notwendigen Rahmenbedingungen.
Nach dem Vortrag des Bienen- und Digitalisierungsexperten **Walter Haefeker** gibt es Diskussions- und Fragemöglichkeiten.
Eintritt: frei gegen Spende für Kostenausgleich

Samstag, 02.02. 14 – 19 Uhr
Start in die Saatgutsaison & ins neue Gartenjahr / Verkaufsstart Bio-Saatgut & Bio-Aussaaterde, Gartenfachbücher, Saatguttauschbörse, Vorträge
14-19 Uhr
Saatgutverkauf Bingenheimer u. Dreschflügel, Fachbücher, u.v.m.
14-15 Uhr Vortrag
Samenfestes Saatgut: Exkursionsberichte von Irinas Tomaten und vom Arche Noah Schaugarten. Pioniere in Sachen samenfestes Saatgut und Erhaltung alter Sorten von Gemüse und Früchten im biologischen Anbau sind der Verein Arche Noah im Waldviertel/Österreich und Irina Zacharias in der Oberpfalz mit ihrer Samenbank für Tomaten, Paprika und Chilis. Bilder vom Schaugarten Arche Noah und den von Dr. Christina Pohlenz angebaute Sorten von Irinas Tomaten wollen uns einen Vorgeschmack auf unsere nächste Gartenperiode geben. Außerdem gibt es **Erfahrungen und Tipps zum Tomatenanbau, Verkauf selbstvermehrter Tomaten- und Chilisamen** aus dem Garten in Mörlbach.
Referentin: Dr. Christina Pohlenz, Lebensmittelchemikerin, Kräuterfrau & Imkerin, **Unkostenbeitrag:** 5,- Euro
15-16 Uhr: Vortrag

Tipps zur Planung, Saatgutauswahl und Aufteilung der Beete, Infos zu **nachbaufähigem Saatgut** und **Hybridsaatgut.** Anschließend Buch- und Saatgutverkauf alter, seltener und samenfester selbstgezogener Gemüsesorten mit neu entdeckten alten Sorten aus dem Garten des Lebens. Mit Annette Holländer & Hans Sondermeier vom Garten des Lebens
Kostenausgleich: 5€
16-17 Uhr **Saatguttauschbörse**
17-18 Uhr Vortrag
"Es lebt unter den Füßen! Wie kann man damit statt dagegen gärtnern" – Infos zum **Humusaufbau** u.v.m. - Vortrag Sébastien Masclet, Permakulturgärtner und -Lehrer, Agrar- und Umweltingenieur
Kostenbeitrag: 5,- Euro
18:15 – 19:00 Uhr **Filmvorführung:**
„Der Kampf um freies Saatgut in Paraguay“ – produziert von der Menschenrechtsorganisation FIAN für das Recht auf Nahrung. **Über die Zukunft unseres Saatgutes...**
Anmeldung für Vorträge und Film unter Tel: 089 / 893 11 054

Mittwoch, 06.02. 20 Uhr
Solidarität mit Riace: „Riace darf nicht sterben“
Fotos unserer Riace-Reise und Film, Informationsabend zum Stand unserer Riace-Hilfe mit aktuellen Infos zur Situation vor Ort und dem Bürgermeister von Riace, Neues zur Politik in Italien, Vorstellung der Stiftungsgründung und der von uns geplanten Aktionen und Solidar-Reisen in diesem Jahr. Unterstützer und interessierte Mitsreiter willkommen.
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054
Spenden für Riace willkommen.



Samstag, 16.02., 10-18 Uhr und Sonntag, 17.02. 10-13 Uhr
Solidarisch imkern: Anfängerseminar über die Grundlagen der Imkerei
Im Rahmen unserer "Solidarischen Imkerei" hält Demeter-Imkerin Claudia Kraft ein **Einführungs-Seminar** von 1,5 Tagen über die Grundlagen der Imkerei.
Kosten: 90€ pro Teilnehmer
Verpflegung: zwei Mittagessen und Kaffee/Tee: 2x10,- € pro Teilnehmer
Bitte die Teilnahme am warmen Mittagessen Sa. und/oder So. anmelden.
Das Einführungs-Seminar ist auch ein hervorragender Einstieg für die Teilnahme an unserer "Solidarischen Imkerei" im Jahr 2019 für alle, die aktiv dabei bleiben wollen und die Imkerei auch in der Praxis lernen wollen. Neue Teilnehmer an der **"Solidarischen Imkerei Würmtal"** sind ab sofort herzlich willkommen, es sind wieder ein paar der begehrten Plätze frei. Bitte frühzeitig anmelden!
Anmeldung und Information unter 089/89 311 054

Sonntag, 24.02. 10-17 Uhr im Ökologischen Bildungszentrum München, Engelschalkinger Str. 166
Saatgut-Festival 2019 – mit Öko & Fair-Stand und Vortrag
Verkauf von Saatgut, DVDs und Büchern
Saatgut alter und regionaler Kulturpflanzen ist im Handel immer seltener erhältlich. Öko & Fair verkauft dort sein Standardsaatgut - samenfeste Züchtungen von Bingenheimer - für die kommende Saison.
16 Uhr Vortrag von Christiane Lüst:
„Insektensterben beenden – Handeln von Politik und Verbrauchern ist jetzt dringend gefragt“.

Mittwoch, 27. 02. 20 Uhr
„Die Bauern“ - Anleitung für eine nachhaltig wirtschaftende Landwirtschaft
Vorstellung des photographischen Meisterwerkes und Vermächtnisses v. W.D. Unterweger - Eine Anklage gegen die Globalisierung und die Vernichtung der tausendjährigen Bauernkultur im Abendland. Gefordert ist die Erhaltung und Wiederbelebung kleinbäuerlicher Strukturen. Vorstellung der altbewährten nachhaltigen Bauernkultur - Entdeckung der Zukunft im Studium der Vergangenheit, die kleinbäuerliche Landwirtschaft als Garant einer sozialen, wirtschaftlichen und ökologisch nachhaltigen Lebensmittellieferung. "Ein einzigartiges Werk, ein Weltkulturerbe der Fotokunst ist entstanden." Vorstellung seiner „Anleitung für eine nachhaltig wirtschaftende Landwirtschaft“, einem Manifest in 43 Punkten. „Diese Punkte zeigen einen Weg auf, weg von der Menschen-, tier-, pflanzen-, wasser-, luft-, sozial- und allgemein umweltschädlichen industriellen Agrarwirtschaft hin zur lebensbejahenden, ökologischen, arbeitsplatzschaffenden Landwirtschaft, zu einer neuen Landwirtschaft, die uns alle angeht...“
Eintritt: frei (gern Spenden für den Aufwand)
Anmeldung unter Tel.: 089 / 893 11 054

Samstag, 02.03. 9:30-16:00 Uhr
Korbflechtkurs: Astgabelkörbe und Gartenstecker
Referentin: Brigitte Steinmann, Korbmacherin
Unter Anleitung einer erfahrenen Korbflechtmeisterin lernen Sie, wie man auf Basis von Stöcken, Ästen und Astgabeln Geflechte aufbauen kann. Wir gestalten Schalen, Körbe und Flechtobjekte aus verschiedenen Naturmaterialien wie Weide, Binsen, Birkenreisig und Waldrebe.
Vorkenntnisse im Flechten sind nicht erforderlich, es braucht nur Freude am Gestalten und Experimentieren. Dabei erlernen Sie die flechterischen Grundkenntnisse, die es zur Herstellung des Flechtobjektes braucht. Flechtmaterialien werden Ihnen zur Verfügung gestellt. Wer den Winter über interessante Äste, Astgabeln, Stöcke, Treibholz oder Geweihe findet, kann diese gerne mitbringen, um sie in das eigene Geflecht zu integrieren.
Mitzubringen sind, falls vorhanden, eine Schürze, eine Gartenschere und ein Messer.
Kursgebühr 60,- Euro inklusive Materialkosten
Anmeldung: Tel.: 089 / 893 11 054

AKTION PLASTIKFASTEN:

Montag, 11.03. 18-20 Uhr
Auftakt: Ausstellungseröffnung „Plastikfrei Leben - Vorstellung aktuellster Alternativen“ im Gautinger Umweltzentrum Öko & Fair
Ausstellung bis Donnerstag, 11. April. Öffnungszeiten Mo.- Fr. 10-17 Uhr und Sonntag, 7. April 14-17 Uhr
Eintritt frei

Montag, 11.03. 20 – 21.30 Uhr
Plastikfasten-Austausch „Auf dem Weg zu einem Leben ohne Plastik“
Gemeinsamer Erfahrungsaustausch zu Alternativen und Möglichkeiten
Eintritt: frei
Anmeldung und Infos: Tel.: 089 / 893 11 054

Donnerstag, 04.04. 20-21 Uhr
Lebensmittel, Sanitärprodukte u.v.m. plastikfrei einkaufen im Gautinger Umweltzentrum - die Einkaufsgemeinschaft stellt sich und unsere Produkte vor. Und natürlich kann man auch gleich einkaufen. Gefäße mitbringen.
Eintritt: frei
Anmeldung und Infos: Tel.: 089 / 893 11 054